

# Prix Transition Verte

**Albi**  
10-11 OCTOBRE  
2024  
PARC DES  
EXPOSITIONS

## 16<sup>E</sup> CONGRÈS INTER RÉGIONAL DE LA FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE OCCITANIE – NOUVELLE-AQUITAINE

CATÉGORIE

ESMS – CCAS MONTPELLIER EHPAD PIERRE LAROQUE

“ Transformez le gaspillage  
en gourmandises ”

Jean-Marc TABOURET  
Directeur EHPAD Pierre LAROQUE

### CONTEXTE

625, c'est l'équivalent en nombre de baguettes sauvées du gaspillage alimentaire chaque année, grâce à notre projet. Le constat : la quantité de pain consommée par les résidents varie au quotidien en fonction des usages, des menus, de l'état de santé. Malgré une commande de boulangerie ajustée au jour le jour, chaque semaine 2 à 3 kg de pain non consommés nourrissent le composteur.

L'identité culinaire de l'établissement Pierre LAROQUE s'est construite sur le fait maison à base de produits frais. Alors, plutôt que laisser perdre une seule miette de pain, les équipes ont décidé de créer de la gourmandise. Récupérer, cuisiner, savourer ! Le projet Transformer le gaspillage en gourmandises est lancé.

### OBJECTIFS

Enrichir l'offre alimentaire des résidents avec de nouvelles recettes à base de farine de pain (10 à 90% en remplacement de la farine de blé) et décliner les propositions en salé ou sucré dans les familles des cakes, pains d'épices, quiches. Pour les potages sont utilisation est multiple.

Contribuer à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et répondre aux enjeux de la transition verte.

### MOYENS ET MÉTHODES UTILISÉS

*Transformer le gaspillage en Gourmandises*, est un projet collectif présenté au Comité de Vie Sociale. Il a mobilisé les résidents pour le choix des recettes, les équipes de services pour la récupération du pain non consommé, les cuisiniers pour la création culinaire et les équipes de soins pour la validation nutritionnelle.

Un engagement de l'établissement sur le long terme avec l'acquisition d'un Crumbler, 1<sup>ère</sup> machine à broyer le pain installée en EHPAD.

### RÉSULTATS ET PROJECTIONS

Création de nouvelles recettes gourmandes, adaptées aux besoins nutritifs de chacun.

Intégration de l'équipe cuisine au réseau professionnel du partenaire Crumbler, avec appui technique et livret mensuel de recettes nouvelles.

*Transformer le gaspillage en Gourmandises* est entré dans une nouvelle phase avec une *Crème de Petit déjeuner - Crème de Goûter*. Une préparation maison adaptée aux personnes avec troubles de la déglutition et déclinée en parfums à la demande.

